



MENÚ CASTAÑUELAS

LA BIENVENIDA

Nuestro Vino Fino Andaluz con su Tapa
de Jamón Cinco Jotas

ENTRANTES

Surtido de Aceitunas Sevillanas
Boquerón Malagueño en Vinagre

TAPAS

Tu Flor de Queso San Simón Ahumado con Mermelada de Pimientos,
Cabra Tierno con Membrillo y Aceite de Oliva Virgen Extra

Empanadilla Clásica de Atún

Brioche de Anchoa del Cantábrico

Ensalada Pipirrana al Estilo de Jaén y Pan Frito

Rabas de Calamar a la Romana con Alioli de Tinta

Flamenquín de Ternera

PRINCIPAL A ELEGIR

Cola de Rape con Pimientos del Piquillo en Almíbar
y Salsa de Mantequilla

Solomillo de Ternera Madurada al Whisky con Patata Panadera

Arroz Meloso Oscuro con Vegetales de Temporada,
Setas y Cebolleta Asada

MUY DULCE, PARA COMPARTIR

Sorbete Flamenco de Leones
Torrija Caramelizada
Surtido de Dulces



MENÚ CASTAÑUELAS

WELCOME COCKTAIL

Our Andalusian Fino Wine with its
Cinco Jotas Ham Tapa

STARTERS

Assortment of Sevillian Olives
Homemade Cured White Anchovies in Vinegar

TAPAS

Your Cheese Flower: Smoked Cheese San Simon with Roast Peppers
Jam, Goat Cheese Soft with Quince Jelly and Extra Virgin Olive Oil

Classic Tuna “Empanadilla”

Cantabrian Anchovy Brioche

Mixed Peppers Salad dressed Jaen Style with Fried Bread

Roman-style Battered Squid With Squid Ink Alioli

Beef “Flamenquín” Stuffed with Cow Ham and Cheese

MAIN COURSE TO CHOOSE

Monkfish Tail with Candied Piquillo Peppers and Butter Sauce

Aged Beef Tenderloin in Whisky Sauce with
Traditional Pan-Baked Potatoes

Dark Creamy Rice with Seasonal Vegetables, Mushrooms
and Roasted Spring Onion

SWEET DESSERTS, TO SHARE

Flamenco de Leones Sorbet
Caramelized Torrija
Assortment of Sweets